

okoladna torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 6 kašika brašna

Fil:

- 7 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 750 ml mleka
- 1 puding od čokolade
- 4 kašike gustina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 1 vanil šećer
- 250 g margarina

I još:

- 300 g očišćenih višanja
- 100 g šlaga
- 200 ml mleka ili vode

Priprema

Belanca i šećer umutiti u cvrst sneg, dodati brašno i lagano varjacom izmešati. Sipati u pleh (25x35), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180 stepeni.

Na ohladjenu koru staviti višnjje.

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati malo mleka, puding i gustin, izmešati. Preostalo mleko zagrejati i usuti umucenu smesu. Kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati vanil šećer i cokoladu, mešati da se otopi.

Dobro ohladiti i pomecati sa umucenim margarinom. Fil staviti preko višanja.

Šlag umutiti se mlekom ili vodom i staviti preko fila.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet